УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «Баранчинский электромеханический техникум»
_____ Д.А. Белоусов
«09» января 2024 г

ПОЛОЖЕНИЕ
О ПРОВЕДЕНИИ КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА «СТУДЕНЧЕСКИЙ ОБЕД» СРЕДИ ОБУЧАЮЩИХСЯ СПО ПО НАПРАВЛЕНИЯМ ПОДГОТОВКИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР и 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о проведении конкурса профессионального мастерства «Студенческий обед» (далее – Положение) разработано в целях организации и проведения конкурса (далее - Конкурс) и определяет его организационное и методическое обеспечение, порядок участия, определение победителей и призеров.

1.2. Организатором Конкурса является Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Баранчинский электромеханический техникум» (далее – Техникум).

1.3. Конкурс проводится среди обучающихся по направлениям подготовки 43.01.09 Повар, кондитер и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело образовательных организаций Горнозаводского управленческого округа, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования и/или программы профессионального обучения.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

2.1. Целью Конкурса является создание условий для реализации профессиональных и творческих способностей, а также стимулирование творческого развития обучающихся.

2.2. Задачи:
- стимулирование творческой активности обучающихся;
- повышение мотивации к развитию профессиональных способностей;
- создание условий для самореализации;
- организация досуга и отдыха обучающихся;
- выявление и поддержка одаренных и талантливых обучающихся.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОНКУРСА

3.1. Для проведения Конкурса создается организационный комитет (далее – Оргкомитет). В состав организационного комитета входят педагогические работники Техникума, состав Оргкомитета утверждается приказом директора Техникума.

3.2. Оргкомитет определяет порядок проведения Конкурса, определяет победителей и призеров Конкурса, размещает информацию о результатах Конкурса на сайте Техникума.

4. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

4.1. Конкурс проводится по следующим номинациям:
- «Сосиска в тесте – наш ответ хот-догам» - видео-рецепт;
- «Дешевое к чаю» - презентация процесса приготовления;
- «Обед с размахом» - фотоконкурс.

4.2. Сроки проведения Конкурса: с **11.01.2024 г. по 16.02.2024 г**.

4.3. Участие в Конкурсе бесплатное.

4.4. Количество участников от одной образовательной организации ограничено: не более двух работ по каждой номинации, не более двух авторов в одной работе.

4.5. Для участия в Конкурсе необходимо выслать заявку (Приложение 1) и работу. Если работа выполнена в соавторстве, то на каждого автора заполняется отдельная заявка. В теме письма указать Конкурс, в имени файла указать фамилию (фамилии) участника(ов), например, Иванов АА., Алексеев АА заявка, Иванов АА., Алексеев АА работа

4.6. Готовые работы необходимо отправить электронной почтой по адресу: **baranovrrr@yandex.ru** в срок до **31.01.2024** г. (включительно).

4.7. При возникновении вопросов обращаться к членам организационного комитета Роману Васильевичу Баранову, мастеру производственного обучения, (**baranovrrr@yandex.ru** , тел. +7 9086337919) и Ирине Анатольевне Новокрещеновой (metod2@bar-tehnikum.ru , тел. 8 9030780855).

4.8. Информация о результатах Конкурса размещается на сайте Техникума http://www.bar-tehnikum.ru **09.02.2024 г**.

4.9. Наградные документы высылаются на электронные адреса руководителей участников, указанные в заявках после **16.02.2024 г.**

5. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ КОНКУРСНЫХ РАБОТ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИ

5.1 Конкурсная работа должна соответствовать тематике номинации и данному положению.

5.2 Конкурсная работа не должна противоречить действующему законодательству и содержать:

- нецензурную (ненормативную) лексику, слова и фразы, унижающие человеческое достоинство, экспрессивные и жаргонные выражения, скрытую рекламу, демонстрацию курения, огнестрельного и холодного оружия, взрывчатых веществ, процесса изготовления взрывных устройств, употребления алкогольных и наркотических средств, других психотропных веществ;
- пропаганду экстремистской и террористической направленности;
- в любых формах упоминания политических партий, политических лозунгов, высказывания, несущие антигосударственный и антиконституционный смысл.

В случае несоблюдения данных условий работа не допускается к участию в Конкурсе.

5.3 Видеоролик «Сосиска в тесте – наш ответ хот-догам»

Участникам конкурса предлагается создать видеоролик. Работа должна содержать весь этап приготовления блюда (сосиска в тесте): от ингредиентов до подачи.

Видео должно быть четким, с хорошим освещением и звуком. Исполнитель блюда должен находится в кадре.

Для съемок возможно использование любой аппаратуры: видеокамеры, фотоаппарата, мобильного телефона и пр. Ролики могут быть записаны в форматах AVI, MPEG4, WMF. Использование при монтаже и съёмке видеоролика специальных программ и инструментов – на усмотрение участника(ов).

Обязательным требованием для видеоролика является наличие в нем видеоинформации об образовательной организации. Первый кадр должен иметь название проекта, автор проекта (ФИО), руководитель (ФИО).

Продолжительность видеоролика не должна превышать 5 минут.

Показатели и критерии оценивания представлены в таблице 1.

Таблица 1. – Показатели и критерии оценивания видеоролика «Сосиска в тесте – наш ответ хот-догам»

№	Показатели оценивания
1	Соответствие тематике конкурса.
2	Креативность применяемой рецептуры – отличие от классических стандартов, использование оригинального сырья и материалов.
3	Применение сырья и полуфабрикатов собственного изготовления.
4	Представление процесса приготовления блюда в одной из интерпретаций.
5	Наличие технологической (1 балл) или технико-технологической (2 балла) карты на изготавливаемое блюдо.
6	Соответствие санитарно-гигиеническим стандартам – весь процесс приготовления блюда осуществляется студентом в санитарной спец одежде.
7	Уровень владения специальными, техническими средствами.
8	Наличие звукового сопровождения, видеоэффекты.
9	Общее эмоциональное восприятие.
10	Качество видеоматериала и монтажа, соответствие требованиям к видеоролику
	Критерии оценки: 0- критерий не проявился, 1 – критерий проявился частично, 2 – критерий проявился в полном объеме.
Максимальное количество баллов - 20	

5.4 Презентация процесса приготовления «Дешевое к чаю»

Участникам конкурса предлагается создать компьютерную презентацию о приготовлении сладких булочек из списка на выбор: предоставление рецептуры приготовления с описанием процесса и фотографий.

Варианты хлебобулочных изделий для оформления презентации:

- Булочки сахарная;
- Булочки с маком;
- Булочки с корицей;
- Булочки с глазурью.

Презентация должна быть выполнена в Microsoft Power Point (в формате ppt, pptx, смена слайдов презентации должны происходить по щелчку мыши) или в формате pdf. Количество слайдов не более 15. Презентация должна сохранять единый стиль (цвет, шрифт – размер, начертание, выравнивание). Презентация должна иметь титульный лист: полное название образовательной организации, название проекта, номинация проекта, автор проекта (ФИО), руководитель (ФИО).

Показатели и критерии оценивания представлены в таблице 2:

Таблица 2 – Показатели и критерии оценивания презентации «Дешевое к чаю»

№	Показатели оценивания
1	Соответствие тематике конкурса
2	Креативность применяемой рецептуры – отличие от классических стандартов, использование оригинального сырья и материалов.
3	Применение сырья и полуфабрикатов собственного изготовления.
4	Представление процесса приготовления блюда в одной из интерпретаций.
5	Наличие технологической (1 балл) или технико-технологической (2 балла) карты на изготавливаемое блюдо.
6	Соответствие санитарно-гигиеническим стандартам – весь процесс

	приготовления блюда осуществляется студентом в санитарной спец одежде.
7	Отсутствие монтажа в фотоматериалах.
8	Качество исполнения заявленной работы, соответствие требованиям к оформлению презентации
9	Критерии оценки: 0- критерий не проявился, 1 – критерий проявился частично, 2 – критерий проявился в полном объеме.
	Максимальное количество баллов - 18

5.5 Фотоконкурс «Обед с размахом»

Участникам конкурса предлагается сделать авторскую фотографию своего обеденного стола в образовательном учреждении с композицией пищевых продуктов и\или блюд.

На конкурс принимаются цветные фотоработы в электронном виде файлом в формате JPEG с разрешением 1024x768 пикселей и объемом не более 16 Мб.

К представленному фото необходимо составить аннотацию.

В аннотации должно быть представлено пояснение к фотографии (когда сделан снимок, что и кто изображён, событие, описание действий и др.), также должна присутствовать позиция автора (почему он выбрал для представления именно это фото, чем оно значимо (интересно) для автора)

Показатели и критерии оценивания представлены в таблице 3:

Таблица 3 – Показатели и критерии оценивания фотоработы «Обед с размахом»

№	Показатели оценивания
1	Соответствие содержания предложенной тематике.
2	Фотографии должны быть без фотомонтажа
3	Оформление обеденного стола на 1 – 4 персоны.
4	Разнообразие блюд, изделий и напитков, представленных в работе.
5	Оригинальность составленной композиции.
6	Соблюдение правил сервировки стола для обедов.
7	Общее впечатление от конкурсной работы (экспертное мнение члена жюри)
8	Соответствие аннотации требованиям
9	Отсутствие плагиата
	Критерии оценки: 0- критерий не проявился, 1 – критерий проявился частично, 2 – критерий проявился в полном объеме.
Максимальное количество баллов - 18	

6. АВТОРСКИЕ ПРАВА

6.1 Участники Конкурса гарантируют, что представленные на конкурс работы являются их собственностью и не принадлежат другим лицам, и тем самым подтверждают, что им известна ответственность за нарушение авторских прав третьих лиц.

6.2 Оргкомитет не вступает с авторами в дискуссию относительно предоставленных на Конкурс работ.

6.3 Материалы, представленные на Конкурс, не возвращаются и не рецензируются.

6.4 Представляя работу на Конкурс, авторы автоматически дают согласие на использование присланного материала в некоммерческих целях (размещение в Интернете, в печатных изданиях, на выставочных стендах с указанием фамилии автора).

7. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ

7.1 Экспертиза и оценка работ проводится оргкомитетом Конкурса

7.2 Победители и призёры определяются по номинациям по набранному количеству баллов в соответствии с таблицей.

Номинация	Качественная оценка результативности в баллах	Наградные документы
*Видеоролик «*Сосиска в тесте – наш ответ хот-догам*»*	20-18	Диплом 1-й степени
	17-14	Диплом 2-й степени
	13-10	Диплом 3-й степени
	менее 10	Сертификат участника
Презентация процесса приготовления *«Дешевое к чаю»*	18-16	Диплом 1-й степени
	15-13	Диплом 2-й степени
	12-10	Диплом 3-й степени
	менее 10	Сертификат участника
Фотоконкурс *«Обед с размахом»*	18-16	Диплом 1-й степени
	15-13	Диплом 2-й степени
	12-10	Диплом 3-й степени
	менее 10	Сертификат участника

Приложение 1

ЗАЯВКА[1]

на участие конкурсе профессионального мастерства «Студенческий обед» среди обучающихся СПО по направлениям подготовки 43.01.09 Повар, кондитер и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Полное название образовательной организации	
ФИО участника Конкурса	
ФИО руководителя участника Конкурса	
E-mail руководителя участника Конкурса	

[1] Заполняется на каждого автора отдельно

Номинация	
Название работы	